

1. Panel de mandos
2. Ventilador de refrigeración ¹⁾ (no visible)
3. Protección Grill ²⁾
4. Bloqueo de puerta ³⁾
5. Catalizador
6. Protección resistencia superior
7. Resistencia superior
8. Bombilla posterior ⁴⁾
9. Resistencia circular
10. Alojamiento para asador rotativo
11. Ventilador de horno
12. Resistencia inferior (no visible)
13. Puerta del horno

¹⁾La activación del ventilador está asociada al nivel de temperatura que alcanza el horno y puede prolongarse unos minutos después del apagado del mismo. Durante la Pirólisis la velocidad del ventilador aumenta respecto a la velocidad de las funciones de cocción.

²⁾Impide el contacto directo con el grill. En todo caso, se recomienda no tocar la protección durante el funcionamiento del horno.

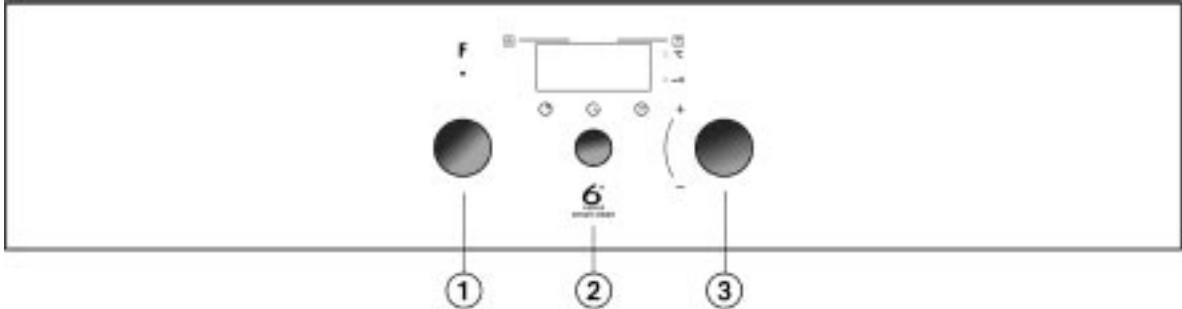
³⁾Durante las funciones de pirólisis se activa un dispositivo automático de “bloqueo de puerta” y en el display se enciende el piloto correspondiente a “”. Durante la pirólisis la temperatura de la puerta aumenta, por lo que se recomienda **mantener alejados a los niños**.

⁴⁾Cuando el horno está apagado, la luz se enciende automáticamente al abrir la puerta.

ACCESORIOS



PANEL DE MANDOS













































1. Mando Encendido/Apagado - selección de funciones
2. Tecla para confirmar y seleccionar un programa
3. Mando para modificar los valores programados (temperatura, tiempo, niveles)

Tabla de funciones del horno			
Función	Temperatura preajustada	Temperatura ajustable	Descripción de la función
Horno apagado	-	-	-
LUZ	-	-	• Para encender la luz del horno
FUNCIÓN MANTENER CALIENTE	35°C	-	• Para mantener una temperatura constante dentro del horno. • 35°C: para hacer fermentar masas de pan y pizzas. • 60°C: para mantener calientes los alimentos una vez cocinados. • Se recomienda utilizar el nivel más bajo.
RESISTENCIA SUPERIOR E INFERIOR	225°C	50°C - 250°C	• Para cocinar carne, pescado y aves en un nivel. • Precaliente el horno a la temperatura de cocción requerida y coloque los alimentos en su interior cuando el piloto esté encendido • Se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel.
RESISTENCIA SUPERIOR, INFERIOR Y VENTILADOR	200°C	50°C - 250°C	• Para cocinar alimentos colocados en 2 niveles distintos. • Si es necesario, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea.
RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR	200°C	50°C - 250°C	• Para cocinar, sin calentamiento previo, en uno o varios niveles los alimentos que requieren la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verduras y dulces) sin que se mezclen los olores de los distintos productos.
GRILL	3	-	• Para cocinar chuletas, brochetas, salchichas, gratinar verduras y tostar pan. • La función permite distintas intensidades de potencia (1 mín. - 5 máx.). • Precaliente el horno durante 3/5 min. • Durante la cocción la puerta del horno debe permanecer cerrada. • Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la bandeja para grasas situada en el primer nivel para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. • Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción.
GRILL + ASADOR ROTATIVO			• Esta función lleva asociada la activación del asador rotativo. • Para asar carne y aves. Introduzca el soporte en el segundo nivel y ensarte el alimento en el asador fijándolo con los tenedores especiales. • Introduzca el asador hasta el tope en su alojamiento en la pared posterior a la derecha y apóyelo en el soporte. • Vierta un poco de agua en la bandeja para grasas situada en el primer nivel para reducir el humo y las salpicaduras de grasa. • Antes de cerrar la puerta, retire la empuñadura de plástico y recuerde volver a colocarla antes de sacar el alimento una vez terminada la cocción.
GRILL + VENTILADOR	3	-	• Esta función es idónea para cocinar trozos grandes de carne (rosbif, asados). • La función permite distintas intensidades de potencia (1 mín. - 5 máx.). • Precaliente el horno durante 3/5 min. • Durante la cocción la puerta del horno debe permanecer cerrada. • Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la bandeja para grasas (situada en el nivel más bajo) para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. • Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción.
PIZZA/PAN	-	P1- 260°C P2- 220°C	• Para hornear pizzas, pan, tortas.
ECO	160°C	50°C - 250°C	• Función para ahorrar energía, adecuada para la cocción sin precalentamiento en un nivel.
PYRO 6 TH SENSE	Para más información, consulte el manual de instrucciones.		• El dispositivo 6th Sense calcula automáticamente la duración del ciclo de autolimpieza en función del grado de suciedad.

Advertencias:
Durante el ciclo de autolimpieza, se recomienda retirar todos los accesorios en dotación para no aumentar aún más la temperatura exterior de la puerta y garantizar una mejor eficacia de limpieza en la parte inferior del horno.

TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO		Función	Precalentamiento	Nivel (desde la base)	Grado de dorado	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
CARNE	Cordero, carnero		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	2	200	90 - 110
			X	2	-	200	90 - 110
	Asado (ternera, cerdo, vacuno) (kg. 1)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	2	200	100 - 110
			X	2	-	200	100 - 110
	Pollo, conejo, pato		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	2	200	80 - 90
			X	2	-	200	80 - 90
	Pavo (3-4 kg)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	3	200	160 - 180
			X	1	-	200	160 - 180
	Ganso (kg. 2)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	3	200	100 - 130
			X	2	-	200	100 - 130
PESCADO	(ENTERO) (1-2 kg) Dorada, lubina, atún, salmón, bacalao		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	1	190	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	(EN RODAJAS) (1 kg.) Pez espada, atún		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	3	-	180	50 - 60
VERDURA	Pimientos y tomates rellenos		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	190	60 - 70
			X	2	-	180	60 - 70
	Patatas asadas		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	3	200	50 - 60
			X	2	-	200	50 - 60
PIZZA	Pizza - Pan	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
DULCES PASTELERÍA ETC	Bizcochos		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
			X	2	-	170	40 - 50
	Tartas rellenas (con queso)		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	180	70 - 90
			X	2	-	170	70 - 90
	Tartas		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Strudel de manzana		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Galletas		X	2	-	160	30 - 40
			X	1-3	-	150	30 - 40
			X	2	-	150	30 - 40







































ALIMENTO		Función	Precalentamiento	Nivel (desde la base)	Grado de dorado	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
DULCES PASTELERÍA ETC	Petisús		X	2	-	190	40 - 50
			X	1-3	-	180	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
	Tartas saladas		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Tartas rellenas de fruta ej. piña, melocotón		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Merengues		X	2	-	120	150 - 180
			X	1-3	-	120	150 - 180
			-	2- 4	-	120	150 - 180
	Buñuelos de viento		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Suflés		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasaña		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

TABLA DE COCCIÓN PARA LA FUNCIÓN GRILL

ALIMENTO		Función	Precalentamiento	Nivel (desde la base)	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (minutos)
CARNE	Chuletón		X	3-4	4-5	40 - 50
	Chuletas		X	3-4	4-5	30 - 40
	Salchichas		X	3-4	4-5	30 - 40
	Chuletas de cerdo		X	3-4	4-5	30 - 40
	Muslos de pollo		X	3-4	4-5	40 - 50
	Brochetas		X	3-4	4-5	40 - 50
	Costillas		X	3-4	4-5	40 - 50
	Medio pollo		X	3	4-5	50 - 60
	Medio pollo		X	2	3-4	50 - 60
	Un pollo entero		X	2	2-3	60 - 70
	Asado (cerdo, vacuno)		X	2	3	70 - 80
	Pato		X	2	3	80 - 90
	Pierna de cordero		X	2	3	70 - 80
	Rosbif		X	2	3	50 - 60
	Patatas asadas		X	3	3-4	50 - 60
PESCADO	Pescado (dorada, trucha)		X	2	2-3	50 - 60
	Pescado (rodajas)		X	3-4	4-5	30 - 40

Nota: GRILL, de la vuelta a la carne a mitad de la cocción.